C/2024/7432

13.12.2024

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(C/2024/7432)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ([1]).

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Rías Baixas»

PDO-ES-A1119-AM03

Date de la communication: 30.9.2024

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. MODIFICATIONS DES EXIGENCES APPLICABLES AU MÉLANGE DE CÉPAGES.

Description:

Les exigences applicables au mélange de cépages (le «coupage») sont modifiées pour les typologies de vin «Rías Baixas Rosal», «Rías Baixas Salnés» et «Rías Baixas Ribeira do Ulla». Il est précisé que le minimum de 70 % des cépages énumérés doit s'appliquer à «au moins un» d'entre eux. Le cépage Caïño blanc est également ajouté pour la sous-zone O Rosal.

Le point 3.3 du cahier des charges est modifié en conséquence et le document unique reste inchangé.

Il s'agit d'une modification standard car elle n'entraîne aucune des modifications visées à l'article 24, paragraphe 3 du RÈGLEMENT (UE) 2024/1143 DU PARLEMENT ET DU CONSEIL concernant les indications géographiques.

Motifs:

Il s'agit de préciser que le pourcentage minimal (70 %) de l'ensemble des cépages mentionnés fait référence à cet ensemble de cépages, de sorte que la condition est remplie si un pourcentage de 70 % d'un seul cépage est atteint. Le libellé est toutefois maintenu pour le «Rías Baixas Condado», car il est entendu que pour ce type de vin, un pourcentage minimum est requis en ce qui concerne chacun des cépages qui, réunis, atteignent le seuil de 70 %.

2. AJOUT D'UN NOUVEAU CÉPAGE.

Description:

Un nouveau cépage est ajouté à la liste de ceux admis pour l'élaboration des vins Rías Baixas, à savoir le cépage blanc Ratiño gallega.

Le point 6 du cahier des charges et le point 7 du document unique sont modifiés en conséquence.

Il s'agit d'une modification standard car elle n'entraîne aucune des modifications visées à l'article 24, paragraphe 3 du RÈGLEMENT (UE) 2024/1143 DU PARLEMENT ET DU CONSEIL concernant les indications géographiques.

Motifs:

Les études réalisées ont permis d'établir qu'il s'agit d'un cépage autochtone et non d'un clone d'un autre cépage, raison pour laquelle il a été reconnu administrativement comme un nouveau cépage de Vitis vinífera par l'Orden APA/1097/2021, de 7 de octubre, por la que se dispone la inclusión de diversas variedades de distintas especies en el Registro de Variedades Comerciales (arrêté APA/1097/2021 du 7 octobre 2021 prévoyant l'inclusion de plusieurs cépages de différentes espèces dans le registre des cépages commerciaux) (BOE du 11.10.2021).

([1]) JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

3. SUPPRESSION DE LA TOLÉRANCE DANS LES LIMITES ANALYTIQUES.

Description:

Les tolérances fixées pour les valeurs des différents paramètres analytiques des vins sont supprimées.

Le point 2.1 du cahier des charges est modifié en conséquence et le document unique reste inchangé.

Il s'agit d'une modification standard car elle n'entraîne aucune des modifications visées à l'article 24, paragraphe 3 du RÈGLEMENT (UE) 2024/1143 DU PARLEMENT ET DU CONSEIL concernant les indications géographiques.

Motifs:

Les tolérances doivent être celles indiquées par les laboratoires accrédités dans leurs conclusions, en fonction du degré d'incertitude de la méthode d'analyse utilisée.

4. MISE À JOUR DE CERTAINES RÉFÉRENCES.

Description:

La modification du cahier des charges est l'occasion de mettre à jour plusieurs références légales rendues caduques, ainsi que de modifier certaines références aux données de production, de fournir des valeurs actualisées et de modifier les coordonnées du Consejo Regulador (conseil régulateur espagnol).

Les points 2, 3, 7, 8 et 9 du cahier des charges sont modifiés en conséquence et le document unique reste inchangé.

Il s'agit d'une modification standard car elle n'entraîne aucune des modifications visées à l'article 24, paragraphe 3 du RÈGLEMENT (UE) 2024/1143 DU PARLEMENT ET DU CONSEIL concernant les indications géographiques.

Motifs:

L'occasion est saisie pour mettre à jour certaines références obsolètes du cahier des charges.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination du produit**

Rías Baixas

2. **Type d'indication géographique:**

AOP – Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

5. Vin mousseux de qualité

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 22 - BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2204 - Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisins, autres que ceux du nº 2009.

4. **Description du ou des vins**

1. *Rías Baixas Albariño*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: couleur jaune paille avec des tons dorés ou verdâtres. Limpide et brillant. Nez: intensité moyenne à élevée. Vin présentant une grande complexité aromatique, dominé par des arômes primaires d'agrumes, de fleurs et de fruits, où se démarque l'arôme de pomme. Bouche: équilibre en bouche, légère acidité. Bonne structure, avec une onctuosité moyenne et une persistance en bouche. Fin de bouche florale et fruitée.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 11,3

— Acidité totale minimale: 3,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 18

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): 200

2. *Autres vins blancs Rías Baixas*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: couleur jaune paille avec des tons dorés ou verdâtres. Limpide et brillant. Nez: intensité moyenne, dans laquelle on perçoit clairement les arômes primaires (floraux et/ou fruités). Bouche: acidité légère, fraîche et équilibrée. Fin de bouche fruitée.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 11

— Acidité totale minimale: 3,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 18

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): 200

3. *Rías Baixas Barrica*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: couleur jaune doré. Limpide et brillant. Nez: intensité moyenne. Arômes primaires et tertiaires bien intégrés. Les arômes primaires sont floraux et fruités, tandis que les arômes tertiaires sont boisés et se distinguent par des notes grillées, fumées, vanillées et de fruits secs. Bouche: bonne structure, glycérique avec une fin de bouche fruitée rappelant la vanille

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 11,5

— Acidité totale minimale: 3,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 18

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): 200

4. *Rías Baixas Tinto*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: couleur rouge bigarreau aux nuances violacées. Couche moyenne. Limpide et brillant. Nez: vins d'intensité moyenne. Dominance d'arômes primaires de fruits rouges (fraise, mûre, etc.) et arômes végétaux. Bouche: structure légère en bouche, modérément tannique. Persistance moyenne avec des notes fruitées.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 10

— Acidité totale minimale: 3,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 20

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): 150

5. *Rías Baixas espumoso de calidad*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: couleur jaune pâle avec reflets dorés pour les vins blancs, et rouge avec des nuances violacées pour les vins rouges. Aspect limpide et brillant. Fines bulles persistantes. Nez: dominance d'arômes primaires (floraux et fruités) et secondaires (pain et notes grillées). Bouche: équilibre en bouche. Frais et légèrement acide, avec gaz carbonique (bulles) bien intégré et fin de bouche fruitée.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 10

— Acidité totale minimale: 3,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 18

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): 185

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques essentielles*

1) Pratique culturale

Le raisin est récolté dans des bastes ou dans d'autres récipients agréés par le Consejo Regulador.

2) Pratique œnologique essentielle

Le titre alcoométrique potentiel minimal des moûts est de 11 % vol. pour les moûts issus du cépage Albariño; de 10 pour les autres blancs; de 9,5 pour les rouges; et de 10 pour les moûts destinés aux vins mousseux.

Les vins blancs non vieillis portent différentes dénominations, déterminées par le pourcentage de cépages utilisés ainsi que par la zone de production du raisin et par la zone d'élaboration.

La capacité des fûts en bois pour le vieillissement du vin «Rías Baixas Barrica» ne dépasse pas 600 l. L'étiquetage indique la durée du processus.

Les vins mousseux sont exclusivement produits par seconde fermentation en bouteille.

5.2. *Rendements maximaux*

12 500 kilogrammes de raisins par hectare

90 hectolitres par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

Le territoire est divisé en cinq sous-zones, situées dans la Communauté autonome de Galice. Ces sous-zones et les communes qu'elles couvrent sont les suivantes:

— Val do Salnés: Cambados, Meaño, Sanxenxo, Ribadumia, Meis, Vilanova de Arousa, Portas, Caldas de Reis, Vilagarcía de Arousa, Barro, O Grove et A Illa de Arousa

— Condado do Tea: Salvaterra de Miño, As Neves, Arbo, Crecente, Salceda de Caselas, Ponteareas, A Cañiza*, Tui* et Mos*.

— O Rosal: O Rosal, Tomiño, A Garda, Gondomar* et Tui*.

— Soutomaior: Soutomaior.

— Ribeira do Ulla: Vedra, Padrón*, Teo*, Boqueixón*, Touro*, A Estrada*, Silleda* et Vila de Cruces*.

Les communes marquées d'un (*) ne sont pas incluses dans leur intégralité.

7. **Cépages principaux**

ALBARIÑO

BRANCELLAO

CASTAÑAL

CAÍÑO BLANCO

CAÍÑO TINTO

ESPADEIRO - TORNEIRO

GODELLO

LOUREIRA - LOUREIRO BLANCO

LOUREIRO TINTO

MENCÍA

PEDRAL - DOZAL

RATIÑO GALLEGA

SOUSÓN

TORRONTÉS

TREIXADURA

8. **Description du ou des liens**

Le climat atlantique, la proximité de la mer, la culture sur des terres situées à une altitude inférieure à 300 m, les caractéristiques pédologiques (pH faible, pauvreté en minéraux et en nutriments et épaisseur limitée), le système de conduite en treille (adaptation aux conditions de forte humidité) et l'utilisation de cépages locaux entraînent une maturation qui favorise la production de sucres, donnant naissance à des vins très particuliers en termes d'acidité et de composants aromatiques et sapides.

Le cépage le mieux adapté, avec une présence largement majoritaire, est l'Albariño, qui confère à ces vins toute leur personnalité. L'ensemble de l'AOP est souvent désigné sous le nom de ce cépage.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Cadre juridique:

législation nationale

Type de condition supplémentaire:

conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

la mise en bouteille se fait exclusivement dans des caves situées dans la zone géographique délimitée et inscrites dans les registres correspondants du Consejo Regulador.

Cadre juridique:

législation nationale

Type de condition supplémentaire:

dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

pour les produits de la catégorie «vin», l'indication de l'année de récolte est obligatoire. Tous les conditionnements destinés à la consommation doivent être munis d'un sceau ou contre-étiquette numéroté(e), à fournir par le Consejo Regulador. Le logo de l'appellation d'origine, joint en tant qu'annexe II au cahier des charges, doit être apposé sur cette contre-étiquette.

Lien vers le cahier des charges

https://agacal.xunta.gal/sites/default/files/calidade-alimentaria/vinos/PC_DOP_Rias_Baixas_julio_2024_ESP.pdf